

## Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Mediterraner Küsten-Rosé mit maritimer Frische

### **Beschreibung:**

Der Rosé vom Frescobaldi-Weingut Tenuta Ammiraglia präsentiert sich aufgrund seiner Lage unweit des Meeres im Südwesten der Toskana als besonders frisch. Farblich ist er stark an die beliebten Provence-Rosés angelehnt, neben der ausdrucksstarken Syrah-Frucht, die die Aromatik dominiert, wird auch ein kleiner Anteil der Weissweinrebsorte Vermentino zugegeben. Dieser verleiht dem Alie Extrafrische, Lebendigkeit und viel Glamour.

### **Degustationsnotiz:**

Lachsfarbenedes Rosa mit schönem Glanz. Ein grossartig komponiertes Nasenbild, das Noten nach Erdbeeren und Himbeeren ebenso zeigt wie frische zitrische Aromen, rote Johannisbeeren, Kirschen, Limetten und ein Hauch Thymian. Tänzerisch und von feinem Schmelz am Gaumen, fruchtig und rebsortentypisch einige pfeffrige Noten zeigend, glänzend balanciert und unterlegt von einer passenden Frische; elegantes, lebendiges Finale.

### **Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Vermentino
<b>Artikelnummer:</b>	0816023



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Alie Ammiraglia**

Rosé Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren